

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Elétrica Profissional Móvel 15L, Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	UD2129.920	Modelo:	UD2129.920
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	29 kg	Dimensões:	375 x 655 x 845 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica? A: Esta fritadeira elétrica profissional possui dimensões de 375x655x845/985 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional. O cesto tem 235 mm de largura, 275 mm de profundidade e 105 mm de altura., Q: Quais são os requisitos de instalação para esta fritadeira? A: A fritadeira elétrica requer uma tensão de 400V e possui uma potência de 9 kW. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira? A: A limpeza é facilitada pelo plano de trabalho em aço inoxidável e pela cuba com zona fria, que prolonga a vida útil do óleo. As cestas em aço cromado podem ser removidas para uma higienização eficaz. A manutenção regular é essencial para o bom desempenho do equipamento., Q: Esta fritadeira inclui acessórios? A: A fritadeira é acompanhada por cestas em aço cromado com alça atermínica, ideais para uma utilização segura e eficiente em ambientes profissionais. Não são incluídos acessórios adicionais, mas consulte o nosso catálogo para equipamentos compatíveis.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	fritadeira elétrica profissional, fritadeira 15 litros, fritadeira linha 550
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	13447
Alt Text Imagens	Fritadeira Eletrica Movel Fme15 1x15l 400v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Fritadeira Eletrica Movel Fme15 1x15l 400v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos > Fritadeiras
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 550 / 600 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 550 / 600, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRFD15L750E,HRFD15LTRIF750E,HRFD15LTRIF9750S

Uso Profissional - Dicas	<p>Respeite sempre o rácio de 1:10 (1kg de produto para 10 litros de óleo) para evitar quedas bruscas de temperatura e garantir a selagem perfeita do alimento., Realize a filtragem diária do óleo através da torneira de descarga inferior para maximizar o benefício da zona fria e reduzir o custo de consumíveis em até 30%., Aproveite a precisão do termostato para ajustar a temperatura de acordo com o ponto de fumo do óleo utilizado, prolongando a estabilidade química da gordura., Certifique-se de que a ligação trifásica está devidamente equilibrada para garantir que as resistências operem na sua eficiência máxima de 9 kW.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefs de Cozinha e Chefes de Partida de unidades hoteleiras, Gestores de F&B de grupos de restauração com elevado volume de serviço, Proprietários de estabelecimentos de fast-casual e snack-bars de alta rotação</p>
Descrição Curta Original	<p><p>As fritadeiras têm plano de trabalho em aço inoxidável. As cestas são em aço cromado, com alça atermínica. Cubas com zona fria para aumentar a vida do óleo. Controle termostatos e termostatos de segurança.</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 375x655x845/985 mm
 Capacidade 12/14
 Dimensão cesto N mm
 Largura 235 mm
 Profundidade 275 mm
 Altura 105 mm
 Peso líquido: 29 kg
 Potência: 9 kw</p> <p>Tensão: 400 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF6004S,HRFTE6006S,HRMF7504E</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Serviço de Snacking e Cervejarias de Grande Fluxo: Nas horas de pico, a potência de 9 kW permite fritar batatas e petiscos tradicionais portugueses com uma selagem imediata, evitando a absorção excessiva de gordura e garantindo uma textura crocante constante. A configuração móvel facilita a integração em linhas de confeção compactas onde a otimização do espaço é crítica., Catering e Banquetes em Hotéis: Utilizada para a regeneração rápida de salgados e guarnições em grandes volumes, mantendo a estabilidade térmica necessária para não comprometer a produtividade da linha de empratamento. O termostato de segurança garante que a operação decorra sem interrupções críticas sob uso intensivo., Unidades de Produção de Pastelaria e Padaria: Ideal para a confeção técnica de massas levedadas fritas, como bolas de Berlim ou sonhos, onde o controlo rigoroso da temperatura é essencial para evitar que o exterior queime antes da cozedura do núcleo. A zona fria retém os resíduos de açúcar e farinha, impedindo a sua carbonização e a transmissão de sabores residuais.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Fritadeira Elétrica de 15L da Linha 550 representa uma solução de alta densidade térmica para cozinhas profissionais que operam com potências trifásicas de 400V, permitindo uma recuperação de temperatura ultrarrápida após a imersão de produtos congelados ou frescos. Construída em aço inoxidável com foco na ergonomia e na eficiência de custos, a sua tecnologia de zona fria é um ativo estratégico na gestão operacional, minimizando a oxidação do óleo e garantindo a integridade sensorial dos alimentos em ciclos de produção contínua.

Modelo

UD2129.920

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional móvel de 15L (9 kW, 400V), ideal para restauração. Possui zona fria e controlo termostático para frituras perfeitas.

Descricao Completa

fritadeira elétrica profissional — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipada com um robusto plano de trabalho em aço inoxidável e cestos em aço cromado com alças atermínicas, esta máquina de fritar assegura durabilidade e facilidade de manuseamento, mesmo em ambientes profissionais exigentes. A sua construção foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada produção, garantindo um desempenho consistente.

As cubas incorporam uma zona fria, uma característica crucial que prolonga a vida útil do óleo, resultando em menor consumo e maior eficiência operacional. Esta tecnologia minimiza a degradação do líquido de fritura, garantindo a melhor qualidade para os alimentos fritos e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

O controlo preciso da temperatura é assegurado por termostatos e termostatos de segurança integrados, que garantem uma operação segura e consistente. Estes sistemas previnem sobreaquecimentos e permitem manter a temperatura ideal para cada tipo de fritura, otimizando os resultados culinários e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, bares e estabelecimentos de catering que necessitem de uma máquina de fritar eficiente e de alta capacidade. Permite a confeção de grandes volumes de batatas fritas, rissóis, croquetes, churros,

peixe e outros alimentos fritos, mantendo a qualidade constante mesmo em horários de ponta. A sua versatilidade e potência são um ativo valioso para qualquer cozinha profissional, suportando as exigências de um serviço contínuo e rápido.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	375x655x845/985 mm
Capacidade	15 Litros (12/14)
Dimensões Cesto (LxPxA)	235x275x105 mm
Peso Líquido	29 kg
Potência	9 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a vantagem da zona fria nas cubas?

A: A zona fria no fundo da cuba impede que os resíduos dos alimentos queimem, prolongando a vida útil do óleo e mantendo a qualidade dos seus cozinhados por mais tempo.

Q: Esta fritadeira é adequada para estabelecimentos com grande volume de produção?

A: Sim, com uma capacidade de 15 litros e potência de 9 kW, esta máquina de fritar elétrica é ideal para cozinhas profissionais com requisitos de produção elevados, garantindo eficiência e rapidez na preparação dos alimentos.

Q: Quais são as dimensões desta fritadeira elétrica?

A: Esta fritadeira elétrica profissional possui dimensões de 375x655x845/985 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional. O cesto tem 235 mm de largura, 275 mm de profundidade e 105 mm de altura.

Q: Quais são os requisitos de instalação para esta fritadeira?

A: A fritadeira elétrica requer uma tensão de 400V e possui uma potência de 9 kW. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento, evitando problemas futuros.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta fritadeira?

A: A limpeza é facilitada pelo plano de trabalho em aço inoxidável e pela cuba com zona fria, que prolonga a vida útil do óleo. As cestas em aço cromado podem ser removidas para uma higienização eficaz, assegurando sempre a máxima higiene na sua cozinha.